

食品添加物「ベニコウジ色素」について

一般社団法人 日本食品添加物協会

このたびの小林製薬株式会社の「紅麹原料」を含む健康食品による健康危害事件を受けて、食品添加物「ベニコウジ色素（別名：モナスカス色素）」について、以下のメッセージを発信させていただきます。

問：食品添加物「ベニコウジ色素」は、小林製薬株式会社の「紅麹原料」と違うのか？

答：食品添加物「ベニコウジ色素」は、第 10 版食品添加物公定書（1）において、次のように定義された着色料で、国が使用を認めているものです。従って、「紅麹原料」と大きく異なるものです。前述の第 10 版食品添加物公定書では、ベニコウジカビ属糸状菌（*Monascus pilosus* 及び *Monascus purpureus* に限る。）の培養液から得られた、アノカフラビン類及びモナスコルブリン類を主成分とするとされ、食品の着色目的で使用されるものです。食品には着色料ときちんと表示されます。

文献総説（2）などによると、紅麹は固体培養にて製造され、肝臓でのコレステロール生合成を阻害するモナスコリン類を主成分とし、他、着色物質、有機酸、アミノ酸など種々の成分を含み、血中コレステロール値を低下させる目的で使用されるとされています。

一方、「ベニコウジ色素」は液体培養した菌体から抽出・殺菌処理を行い生産されます。

問：食品添加物「ベニコウジ色素」の安全性は、どうなっているのか？

答：食品添加物「ベニコウジ色素」は、第 10 版食品添加物公定書において、使用基準が定められ、食品の着色において必要最小量で使用することになっています。これらの管理のもとで、これまでに健康危害が発生したことはありません。

以上、小林製薬が製造販売しているサプリメント「紅麹原料」と食品添加物「ベニコウジ色素」とは異なるものです。食品添加物業界としては、今後も安全・安心な食品添加物を供給していくことを継続していきます。

参考情報

1. 第 10 版食品添加物公定書, ベニコウジ色素
別添参照
2. Red Yeast Rice : A Systematic Review of the Traditional Uses, Chemistry, Pharmacology, and Quality Control of an Important Chinese Folk Medicine, Bo Zhu et al. Frontier in Pharmacology, 10 (1449) 2019
<https://www.frontiersin.org/journals/pharmacology/articles/10.3389/fphar.2019.01449/full>

以上